



COMPTE RENDU DE L'ASSEMBLEE GENERALE  
DU VENDREDI 18 NOVEMBRE 2016

## LE PANIER DE DAM'GOËLE

L'assemblée générale de l'association s'est réunie le 18 novembre 2016 à 18h30 salle de LCR à Dammartin en Goële sur convocation de la présidente Sylvie Bouat-Cottard, adressée par courrier électronique aux adhérents de l'association le 21 octobre 2016.

Les points suivants sont à l'ordre du jour :

- Rapport moral et rapport d'activité
- Rapport financier
- Vote des rapports et du montant de l'adhésion
- Présentation de notre nouveau boulanger
- Perspectives pour la prochaine saison
- Questions diverses
- Élection des membres du conseil d'administration

Etaient présents

- BOUAT-COTTARD Sylvie (présidente)
- BAGUIER Brigitte (trésorière)
- LEGRAS Romain (membre du conseil d'administration)
- MALAUSSENA Jeanne (membre du conseil d'administration)
- 14 adhérents de l'association à jour de leur cotisation

Et 21 pouvoirs ont été comptabilisés

Etaient absentes excusées

- NEVOT Isabelle
- ATTABA Isabelle

Après la présentation de chacun des membres du conseil d'administration et de leurs fonctions, nous passons au RAPPORT MORAL et au RAPPORT D'ACTIVITE.

### A- Rappel des principes de l'Association

Le but est de Soutenir une agriculture paysanne de proximité socialement équitable et écologique.

- Soutenir par un engagement sur une durée définie permet au producteur d'avoir une vision à long terme sur son activité et sur ses revenus
  - Soutenir en acceptant les aléas de la production qui pourront faire varier au dernier moment le contenu des paniers ( aléas climatiques , maladies, vols,...)
  - Soutenir en acceptant de payer les produits à leur juste prix ce qui assure un revenu juste au producteur. Contrairement à l'agriculture conventionnelle, un mode de production respectueux de l'environnement (et de l'animal) conduit à des rendements moindre pour un travail plus important, ce qui explique un prix des produits plus élevés.
- Adhérer à l'association, c'est s'engager pleinement dans le soutien de nos producteurs.

### B- Nombre d'adhésions

Nous avons débuté en 2011 avec 13 adhérents, nous finissons notre 6ème année avec 100 adhérents.

année	début année	Fin
2011	13	31
2012	27	45
2013	38	72
2014	60	77
2015	56	72
2016	68	100

Durant les deux derniers mois nous avons encore été sollicités à plusieurs reprises, mais nous avons décidé de limiter le nombre d'adhérents à 100 car nous pensons que nous avons atteint la limite pour pouvoir organiser les pesées dans les meilleures conditions.

### C- Organisation distributions

Pour optimiser la préparation de ces nombreux paniers, nous avons créé deux postes de zone de pesée, une pour les grands paniers et une pour les petits.

Cette nouvelle organisation permet une préparation plus fluide et source de moins d'erreur. Mais en contrepartie, cela nous oblige à faire appel à plus de personnes pour la préparation.

Les personnes participant à la préparation de la salle ne sont pas obligées de rester pendant toute la distribution.

-Suite à l'interdiction de l'utilisation des sacs plastique nous avons mis en place l'utilisation des sacs type cabas pour les pesées de produits « non fragiles », et pour les légumes fragiles nous avons conservés les sacs en plastiques biodégradables, mais nous allons progressivement les remplacer par des sacs en papier.

Un grand merci à tous les adhérents qui ont rapidement pris l'habitude de rapporter les sacs propres tous les 15 jours.

## D- Les produits sous contrats

### 🌱 LEGUMES (MAURICE DE POINCY)

Poincy (77) - 25 km de Dammartin

Référente : Sylvie (contrats) et Brigitte (règlements)

Livraison tous les 15 jours

Nombre de contrats : 100 contrats (en fin d'année)

Nombre de paniers distribués : 2212 paniers dont 868 grands et 1344 petits

Représentant un chiffre d'affaire de : 33500 €

2 visites ont été proposées cet été, malheureusement comme chaque année nous déplorons le manque de participants.

Au cours de l'année, nous avons eu la possibilité de faire plusieurs commandes ponctuelles de haricots verts et rhubarbe, nous avons également pu aller récolter sur site les dernières tomates de la saison.

#### **Message du maraicher :**

*Nous sommes très contents de travailler avec vous. On fait toujours de notre mieux, mais si vous, vous avez des remarques générales c'est le moment de nous en faire part car on commence les commandes de graines et de plants pour 2017. Si on doit changer d'orientation, il faut s'y prendre maintenant. Je pense au contenu des paniers ( toujours trop de certains légumes, mais vraiment trop chaque année et pas assez d'autres )*

*Point sur l'année qui se va se terminer : D'abord, la grande nouveauté de l'année, elle a eu lieu sur le terrain, c'est notre nouvelle façon de cultiver. Après les engrais verts et un sol toujours couvert, le non labour, les fertilisants organiques et organominéraux, les binages mécaniques, les plantations d'arbres agroforestiers, en 2016, nouvelle étape majeure : le semis sur compost.*

*Le travail du sol se limite juste à la ligne de semis ou de plantation, on épand du compost de déchets verts, et on sème par dessus. Le compost sert de fertilisant, de mulch et de lit de semence.*

*Le sol n'étant plus travaillé sur tout son volume, les vers de terre et toute la vie qui s'y trouve est à l'aise pour se développer et créer un équilibre. C'est notre 1ère année, et c'est déjà très prometteur. Il faut toujours se remettre en question, mais ça c'est une habitude chez nous, sinon on s'ennuie.*

*On a eu des soucis de limaces, de gros soucis au printemps. Certainement amplifié par le non travail du sol, mais aussi par le climat humide du printemps ! Les campagnols sont aussi un souci, alors que le cycle de prolifération du campagnol est en 2016 à son point bas. Il faut redouter les années à venir. Il faut espérer que les renards n'auront pas été éliminés par les automobilistes et les chasseurs cet hiver. Les faucons, autres prédateurs de ces rongeurs, sont eux aussi bien présents. Et ces faucons pourront très bientôt se percher sur nos jeunes arbres. Ils grandissent, certains plus vite que d'autres, ce qui est normal, il y a tellement d'essences différentes. Le changement de mode de culture est possible par l'investissement dans du matériel spécifique. En serre, on ne cultive pas comme dehors, l'épandeur ne rentre pas, et les besoins sont différents.*

*Chaque année, pour renouveler et acheter du nouveau matériel , améliorer les installations , nous consacrons 20 % de notre budget .L'objectif est toujours le même :améliorer les conditions de travail , préserver l'environnement , et chercher à s'améliorer toujours .C'est d'ailleurs la philosophie de notre certification ISO 14001 , système de management environnemental .Une certification très exigeante , elle exige beaucoup de travail, de rigueur, d'investissements en temps et en matériels, de réflexion .Elle nous est renouvelée chaque année après des audits .Mais c'est là une certification très valorisante , déjà pour nous d'abord , mais pas que ...*

*Comme l'ISO est international , nous avons des visites du Japon et de Corée, d'ailleurs , et de France aussi , quand même !*

*Notre souci : nous ne sommes que 6 à travailler , dont 4 sur l'exploitation pour produire . et aujourd'hui, je passe l'équivalent d'un temps complet ( 35 h ) au bureau , juste pour satisfaire à toutes les obligations minimales réglementaires .Sur 6 : 3 produisent, 2 vendent, et 1 s'enterre au bureau .Sans compter le temps perdu pour répondre aux exigences complètement folle d'un Contrôleur du travail qui , par exemple , « exige de suivre la recommandation » de climatiser les serres été comme hiver pour avoir entre 18 et 26 ° ... pour le bien être du salarié .Cette histoire n'est pas prête de se terminer .On marche sur la tête dans notre pays .*

*AU niveau des récoltes 2016 ,malgré tous les problèmes de début de saison , dûs au manque de froid durant l'hiver et auxintempéries du printemps, dans l'ensemble on s'en sort plutôt pas mal .Une seule récolte sur une culture importante est très mauvaise , c'est la pomme de terre .Le mildiou a attaqué très tôt , très fort . On a rien pu faire .Résultat : PdT à chair ferme 20 % de la récolte habituelle, PdT Samba 35 % .Il n'y aura donc pas possibilité de commande de sac de 10 kg comme cela éatit possible les années précédentesPour le reste, comme chaque année , il y a des ratés et des réussites . Il faut voir que ça fait toujours une moyenne quand on fait autant de cultures .*



## LE PAIN BIO DE JACQUES

**Bonneuil en Valois (60) - 43 km de Dammartin**

Référente Sylvie

Bilan : 5 ème année

Livraison tous les 15 jours

Nombre de contrats : 27 contrats (en fin d'année)

Nombre de paniers distribués : 1060 pains et 115 brioches

Représentant un chiffre d'affaire de :environ 3800 €

Nous reviendrons sur cette activité avec Jacques et Stéphane en fin de réunion.



## ŒUFS DE CECILE ET PATRICK

**Guiscard (60) - 92 km de Dammartin (au nord de Compiègne)**

**Référente Sylvie**

Bilan : 2ème année

Livraison tous les 15 jours

Nombre de contrats : 69 contrats (en fin d'année)

Nombre d'œufs distribués : plus de 23000

Représentant un chiffre d'affaire de : environ 7000 €

En parallèle des livraisons d'œufs bio, nous avons eu 2 livraisons de poules bio de réforme, 2 livraisons de colis d'agneau bio ou 2 de colis barbecue.

Cécile et Patrick sont très contents de nos commandes.

N'oubliez pas que Cécile et Patrick proposent le report de nos livraisons si nous les prévenons de notre absence.



## POMMES / POIRES DES VERGERS DE NAVARRE

**Vincy manoeuvre (77) - 30 km de Dammartin**

**Référente Sylvie**

Bilan : 3 ème année

Livraison tous les 15 jours de fin septembre à fin décembre

Nombre de contrats : 47 contrats

Quantités de pommes/poires livrées : 1100 kg

Représentant un chiffre d'affaire de : environ 1600 €

C'est la troisième année que nous sommes en partenariat avec les Vergers de Navarre, petite exploitation familiale, située à Vincy Manoeuvre.

Nous les avons rencontrés par l'intermédiaire de Fabrice.

Leur mode de production n'est pas bio mais est proche d'une agriculture intégrée et raisonnée, loin des modes de productions intensives.

Ils produisent des pommes et des poires d'une très grande qualité gustative qui se conservent très bien.



## PORC BIO FERME DE MÉSENGUY

Villotran (60) – 82 km de Dammartin

Référente Brigitte

Bilan : 3<sup>ème</sup> année

5 livraisons sur l'année

Nombre de contrats : 22 contrats

Nombre de colis distribués : 100 colis viande , 16 colis charcuterie et 61 conserves

Représentant un chiffre d'affaire de : environ 4300 euros

### Message du producteur :

*Nous sommes très contents de notre référente qui gère parfaitement les contrats et paiements. Son rôle d'interface entre amapiens et producteur est très bien réalisé et c'est une vraie aide par rapport à d'autres amap avec lesquelles nous travaillons. Donc tout d'abord nous souhaitons remercier et féliciter Brigitte pour son travail.*

*L'élevage de porcs se porte bien. Grâce aux formations que mes parents effectuent sur le bien-être animal, nous avons de moins en moins de perte de porcelets et c'est très positif. Nous effectuons en ce moment quelques travaux à la porcherie. En effet, nous renouvelons notre matériel en maternité pour que les truies soient plus à l'aise pour mettre bas.*

*Au laboratoire, c'est le début de la saison du boudin blanc, cela représente beaucoup de travail mais nous sommes aussi contents d'en manger :-).*

*En ce moment, c'est la période de mise bas des brebis donc nous sommes bien occupés avec les biberons. Certaines mères en ont eu 3 ! Elles n'ont pas suffisamment de lait pour tout le monde.*

*Nous espérons que les amapiens sont toujours contents de la qualité de nos produits. Il ne faut pas hésiter à nous faire remonter les remarques.*

## E- Les produits sans contrats



## LE VEAU BIO DE MELANIE ,

Vailhourles (Aveyron)

Référente Sylvie

Bilan : 5<sup>ème</sup> année

Livraisons ponctuelles : 3 livraisons de veau et 2 de bœuf (nouveau de cette année).

Pour plus de praticité, Mélanie a mis en place cette année les commandes via Doodle , ce mode de commande fonctionne bien auprès des adhérents.

- La question légitime de la production non locale est posée. Pour rappel, Mélanie nous a contactés il y a cinq ans pour nous proposer les premières

livraisons en nous expliquant que comme le marché du veau bio était saturé dans sa région elle devait envisager un autre débouché pour poursuivre son activité. Originnaire d'Ile de France , elle a décidé de venir proposer sa production en région parisienne. La qualité de ses produits et sa gentillesse nous ont encouragés à la soutenir.



## FROMMAGE FRANCS-COMTOIS, CHEVRE, BREBIS ET SALAISONS

Paris

Référente Brigitte

Bilan : 1ère année

Nous avons été contactés en début d'année par deux jeunes francs-comtois qui souhaitent participer activement au développement économique et à la visibilité de la région Franche-Comté et de ses savoir-faire. Favoriser le circuit-court, en reliant directement les artisans aux consommateurs avec l'idée d'assurer une rémunération juste pour les exploitants agricoles et des prix attractifs pour les consommateurs, tout en priorisant l'Agriculture Biologique et l'Agriculture Raisonnée.

Ils sont en partenariat avec une vingtaine de producteurs fromages et salaisons. Ils livrent une quinzaine d'AMAP , plusieurs cafés, et / point relais (<http://lefrom.fr/>)

Livraison 1 fois par mois

Nombre de commande : en moyenne 25 régulières + quelques ponctuelles

Quantités de produits livrés :

Les commandes varient chaque mois, allant de 12 à 40 kg pour les fromages francs-comtois. Pour les fromages de chèvre et brebis le volume est moins important, l'offre des produits est plus en fonction de la production laitière mais semble satisfaire les adhérents. L'offre pour les salaisons a aussi son petit succès auprès des adhérents même si nous avons constaté quelques petits ratés...La mise en place des commandes n'a pas été toujours simple mais la procédure actuelle (classeurs à leur disposition pendant les distributions) convient aux adhérents, mais toutes propositions pour des améliorations seront les bienvenues.

### Message du « From » :

*Notre retour ne peut être que positif. L'organisation est parfaite, et c'est vraiment très agréable de collaborer dans de telles conditions.*

*Au niveau des commandes, le rythme semble correspondre aux attentes des AMAPiens étant donné que le volume commandé se maintient (voire augmente) chaque mois.*

*De notre côté, cette première année est vraiment très positive, et nous espérons qu'il en sera de même pour les adhérents.*

- Question soulevée de la nature de la relation. Le From' est un intermédiaire et nos commandes ne rémunèrent pas les producteurs directement.



## CHOCOLAT ET TISANES « CŒUR DE CHOC »

**Sorques (77) Produits livrés sur Villeparisis**

**Référente Isabelle N.**

Bilan : 3ème année

4 livraisons

Lecture à l'assemblée du bilan préparé par Isabelle :

Les commandes se font environ tous les 3 mois et comptent en moyenne une quinzaine d'adhérents. Les commandes de 500g sont en augmentation.

L'augmentation des tarifs en début d'année a fait fuir quelques adhérents mais d'autres ont pris le relai. Les commandes de chocolats connaissent ses habitués. Les commandes avaient connus une forte hausse (+de 30%) lorsqu'il y avait eu une dégustation. Le chocolat bio provient de la République Dominicaine. La composition (lipides, glucides, protéines...) des tablettes de chocolat a été demandée par un adhérent. La réglementation va l'imposer pour bientôt. Des étiquettes seront apposées ou distribuées pour information. Mais comme la fabrication est artisanale, les producteurs m'ont dit que c'était assez compliqué.

Les commandes de tisanes, thés, infusion bio ont débuté au cours de l'année. Le début est difficile. A la dernière commande, seules 4 personnes ont commandé.

Une dégustation vente par les artisans est prévue le vendredi 9/12 lors de la distribution.



## FARINES ET CEREALES MR FLEURY

**Saint Mars Vieux Maisons (77)**

**Référente Isabelle N.**

Bilan : 1ère année

Lecture à l'assemblée du bilan préparé par Isabelle :

Les commandes de farines et de graines (et parfois d'huiles) sont réalisées depuis fin 2015. Monsieur Fleury est agriculteur et meunier. Les produits proposés dépendent de ses récoltes. Les commandes sont effectuées plusieurs fois dans l'année (3 fois pour l'année 2016) conviennent bien à Mr Fleury. La livraison s'effectue chez mes parents qui livrent le tout sur Dammartin en Goële. La composition des commandes est de plus en plus variée. Les adhérents, après avoir testés, prennent parfois en quantité. (Une personne a pris 18kg de farine !) Les graines ont de plus en plus de succès. En moyenne, 15 à 17 personnes passent commande.

Pour la dernière commande 56.50kg de farine (toutes variétés confondues) et 30kg de graines ont été commandés dernièrement. La composition des commandes a quasiment doublé.



Les huiles ont connu un certain succès mais le producteur est rapidement en rupture. La pression des graines lui demande beaucoup de temps car la fabrication est artisanale jusque dans ses machines fabriquées maison ! Les commandes se poursuivront l'an prochain, si bien sûr, l'approvisionnement peut se faire. Seul bémol, la livraison dépend de mes parents. Mais Mr Fleury réfléchit à une livraison directe car il livre maintenant des Amap environnantes. A voire....

**Dernier point à souligner** : Nous souhaitons sensibiliser les adhérents sur le fait que plusieurs de nos producteurs ont des temps de trajets assez long pour venir à Dammartin, soyons tolérants vis-à-vis des petits retards.

## 2°) RAPPORT FINANCIER

Libellés	débit	crédit	solde
report Assemblée générale 2015		868.52	
assurance SMACL	94.46		
adhésions 2016		1001.0	
dégustation/animations	159.56		
Mise à jour du blog (overblog)	59.88		
achat de matériel (balances-bassines-enveloppes-piles-badges-armoires)	319.52		
Timbres	18.52		
achat de sacs : cabas et papier krft	848.99		
subvention municipale		170	
<b>TOTAL</b>	<b>1500.93</b>	<b>2039.52</b>	<b>538.59</b>

BRED	522.07
Caisse espèces	16.52
<b>TOTAL</b>	<b>538.59</b>

Suite à une nouvelle législation sur la validité des chèques qui doit rentrer en vigueur en 2017, nous allons demander de ne plus dater les chèques lors du paiement annuel afin de prolonger leur durée de validité. Les dates seront complétées lors de la remise aux producteurs. Une alternative peut être de réduire le nombre de chèque.

### 3°) APPROBATION DU RAPPORT FINANCIER ET MORAL

Le rapport moral et le rapport financier sont adoptés à l'unanimité

### 4°) COTISATION 2017

Proposition du bureau de maintenir le montant de 11 € pour l'année 2017

Vote à l'unanimité du montant de 11 €.

### 5°) PAIN : PRESENTATION DE NOTRE NOUVEAU BOULANGER

Nous sommes très tristes mais Il est temps d'admettre que Jacques a le droit de prendre une retraite bien méritée !!

De par sa générosité il n'a pas voulu nous quitter sans nous faire rencontrer un jeune boulanger qui pourra prendre soin de nous.

Après un discours rempli d'émotions, Jacques donne la parole à Stéphane pour se présenter et nous parler du pain qu'il envisage de nous proposer :

*"J'ai choisi de faire mon pain avec de la farine de blés anciens car beaucoup plus riche que la farine de blés moderne (meilleure qualité nutritionnelle : contient plus de protéines, acides aminés, vitamines et minéraux). La farine de blés anciens contient 5 à 7 fois moins de gluten que la farine de blés modernes (même bio). Ainsi le pain est beaucoup plus assimilable pour l'organisme, car d'après mes recherches et selon ma compréhension, notre alimentation d'aujourd'hui (et ce depuis quelques décennies...) est non seulement carencée en vitamines (les aliments issus de l'industrie alimentaire sont "sans vie") mais aussi en excès de gluten qui vient "encrasser" l'organisme au quotidien (comme tout excès...). Etant moi-même AMAPien (AMAP le cabaret des oiseaux à Marolles 60890), je recherche l'alimentation la plus saine possible pour mon organisme (mes enfants et ma famille) et avec le plus de respect possible pour notre Terre-Mère-Nourricière. Tout ceci explique mes choix "éclairés" au sujet de mes farines. Je fais mes choix en conscience (le plus possible).*

*J'achète ma farine à Rocourt Saint Martin à la ferme bio la Genevroye dans l'Aisne (<http://www.lagenevroye.com/>), à 30 min de chez moi (j'habite à Villers Cotterêts). La farine de la ferme provient d'une exploitation agricole bio à Queudes (51120), l'EARL Devalance (à 1h de Rocourt St Martin et à 1h30 de Villers Cotterêts). J'ai rencontré la famille (un couple de...80 ans au moins et leur fils) sur leur exploitation il y a 1 an et demi. J'avais été alors accueilli avec beaucoup de simplicité et de chaleur humaine, cela m'avait profondément touché. Je prévois de retourner sur place, "à la source" courant décembre pour le plaisir de les revoir et aussi pour élargir certaines discussions (je suis curieux de nature et j'aime comprendre). Il est d'ailleurs question que nous y allions ensemble avec Jacques. Le regard de Jacques, avec son analyse, et ses conseils ont beaucoup d'importance à mes yeux. Pour commencer l'année 2017, Jacques me propose de démarrer mon activité chez lui en attendant de m'installer quelque part, aux alentours de Villers Cotterêts. Je vous tiendrai au courant de l'évolution de mon projet au fur et à mesure.*

Nous sommes ravis de commencer ce nouveau partenariat avec Stéphane.

## 6°) PERSPECTIVES 2017

Nous envisageons de proposer les produits suivants, en plus de ceux déjà cités :

- 🕒 Des biscuits bio « la pierre qui tourne »  
Brigitte : Nous avons contacté cette biscuiterie bio située dans l'Oise, mais à ce jour rien n'est encore défini car cette petite entreprise est actuellement en forte progression commerciale et doit réfléchir à sa croissance. Ils doivent nous recontacter car notre proposition leur tient à cœur.
- 🕒 Du safran de Coulombs 77 : rencontre dégustation-vente le 9 décembre
- 🕒 Des produits d'épicerie issus du commerce équitable, et des produits locaux issus du commerce équitable, des produits locaux par la coopérative solidaire les Andines (existe depuis plus de 30 ans) café Colombie-Guatemala-, thé Inde Chine cacao,...
- 🕒 Volailles : une prise de contact envisagée avec Philippe Frongneux , petit producteur de Lizy sur Ourcq qui élève ses volailles en plein air et dans les « règles de l'art »  
Cet éleveur vend ses produits tous les samedis après-midi chez Maurice de Poincy
- 🕒 Agrumes : A la demande de plusieurs de nos adhérents, nous allons prendre contact avec le producteur d'agrumes Biogalta.

## 7°) PROCHAINS CONTRATS

Les contrats 2017 seront disponibles à partir de la semaine 47, et pourront nous être transmis à partir du 25 novembre.

Sur ce contrat la phrase suivante sera ajoutée dans la partie « engagement de l'adhérent » :

- Accepter le mode de distribution des légumes pesés et rapporter à chaque distribution le sac PROPRE le sac fourni par l'association.

Lors de la signature du contrat, nous insisterons sur l'engagement de participation aux distributions

## 8°) QUESTIONS DIVERSES

Resto du cœur : il n'y aura pas de pommes de terre disponibles chez Fabrice cette année, nous allons réfléchir à une autre action pour soutenir cette association.

## 9°) ELECTION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Après démission de tous les membres du conseil d'administration, les nouveaux membres sont élus à l'unanimité des présents et représentés :

Isabelle Attaba, Brigitte Baguier, Sylvie Bouat-Cottard, Catherine Fabien, Romain Legras, Jeanne Malaussena,

La séance est levée à 20h00

La présidente de séance, Sylvie BOUAT-COTTARD

*Ce compte rendu est également consultable sur le blog de l'association : [lepanierdedamgoele.over-blog.com](http://lepanierdedamgoele.over-blog.com)*